

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 21 (1931)  
**Heft:** 31  
  
**Rubrik:** Frau und Haus

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

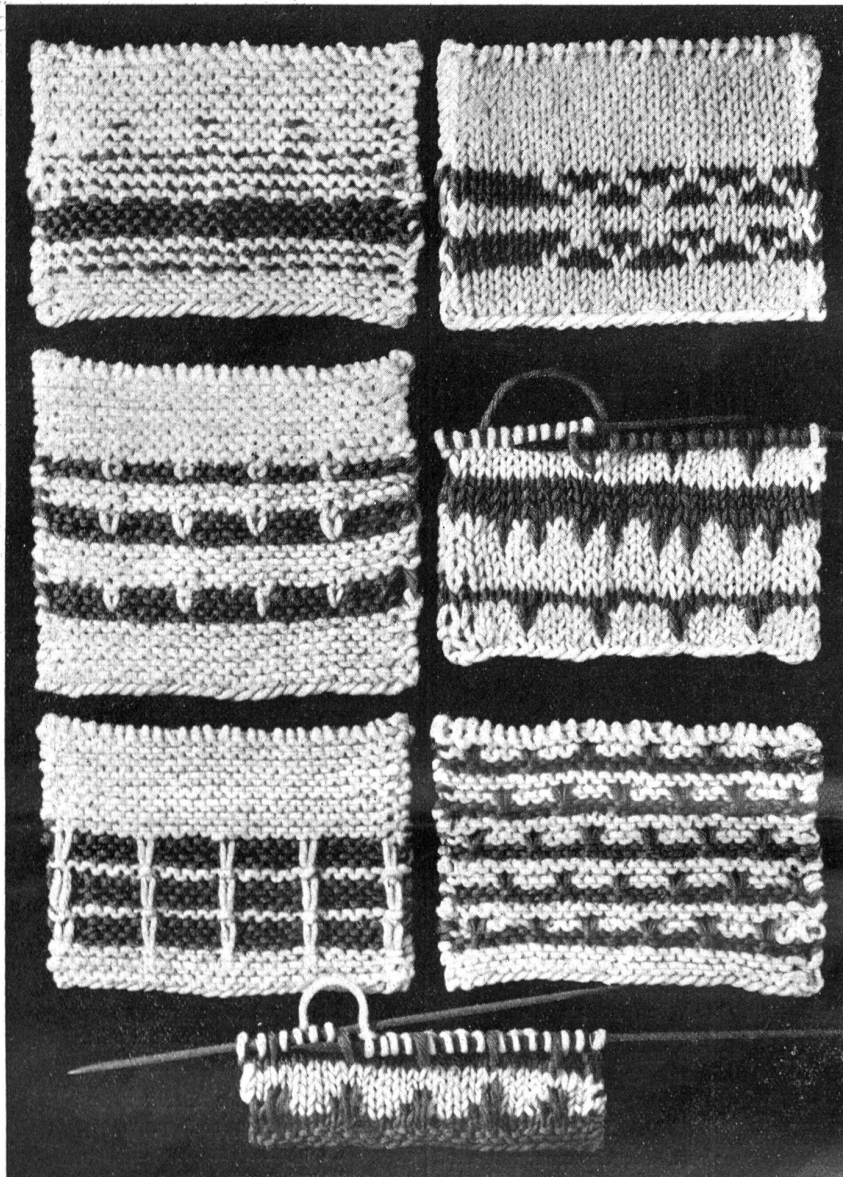
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Handarbeiten.

### Strickmuster.

L. B.

Eingestricke Streifen sind immer eine schöne Bereicherung und Belebung von Strickereien wie z. B. Kinderröckchen, Sweaters, Sportstrümpfe, Tüchchen, Häubchen, Mützen. Vorausgesetzt allerdings, daß die Streifung ihren richtigen Platz bekommt und die Anordnung und Farbenstellung mit Feingefühl gemacht wird.

Einmal aber mögen uns die strengen Streifen hart wirken zu unserer Arbeit. Für solche Fälle sind obenstehende Muster gedacht. Da ist die Farbe (es könnte auch Seide mit Wolle, Ton in Ton verarbeitet, fein) mehr verlaufend in die Fläche eingetragen.

Bei den beiden obern Proben ist den eingestricke dunteln Streifen nachträglich eingenähte Musterung beigelegt; an der gerippten Fläche ist der Arbeitsfaden auf- und absteigend unter den linken Bogen durchgezogen, am glatten Stück wurde die zädicke Musterung mit Maschenstich in die beiden dunteln Streifen eingenäht, so die Streifen zu einer Borde zusammenfassend und fester mit dem Grunde verbindend.

Die andern Muster sind reine Stridarbeit. Bei den Arbeitsproben der mittleren Reihe entsteht das Uebergreifen der Farbe so, daß in Abständen 1 bis 3 Reihen tief von vorn in eine Masche eingestochen wird, dabei faßt man den Arbeitsfaden und zieht ihn als Masche hoch. Diese Maschenschlinge wird mit der entsprechenden Masche auf der linken Nadel zusammengestrickt und weiter gearbeitet bis zum folgenden Hinunterstechen.

Ganz ähnliche Wirkung haben die Muster der dritten Reihe, Stridprobe unterste Reihe. Hier werden Maschen der ersten Farbe über die zweite Farbe so hinaufgenommen, daß diese Masche beim Abstricken übergangen, also innen nur abgehoben wird, wobei das Garnschuß rückseitig an der Masche vorbei geführt wird. Ueber 2 bis 4 Gänge kann die Masche hochgeführt werden; dann strickt man sie einfach wie die andern Maschen dieses Ganges ab, macht die nötigen Zwischengänge bis zum nächsten Gang, wo wieder mit Abheben begonnen werden muß.

Ein abwechslungsreiches, vielgestaltiges Spiel kann man auf diese Weise mit Farben und Maschen treiben und dabei dem Stridwerke ein eigenes Gepräge geben.

Aus „Etern-Beitzeit“ (Verlag Drell-Jüßli, Burch.)

## Sür die Küche

**Kartoffelaufguss mit Tomaten.** 1 Kilo in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und heiß gerieben. Dann rührt man ein großes Stück Butter glatt, gibt nach und nach 2—3 Eigelb und 2 Löffel Milch dazu, fügt 4 Löffel Tomatenpüree, die Kartoffeln und eine Tasse sauren Rahm, Salz und Pfeffer bei, rührt recht tüchtig und zieht die schaumig geschlagenen Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine gebutterte Form gefüllt und eine schwache Stunde gebacken.

**Aufguss von Bratenresten.** Man bereitet aus Mehl, Butter, Fleischbrühe, Bratenjus, Gewürz und einer Handvoll Pilzen eine braune Sauce, gibt die verschnittenen Fleischreste hinein und schmort sie 10 Minuten. Unterdessen bereitet man 2 Omeletten, legt die eine in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form, gibt das Fleisch darauf, bestreut es mit etwas Parmesankäse, legt die zweite Omelette darüber, schneidet sie kreuzweise ein, gibt ein mit Milch verrührtes Ei dazu und bäckt im mittelheißen Ofen 1 Std.

**Reisaufguss.** 2 Tassen Reis werden gewaschen und mit 1 gehackten Zwiebel in Salzwasser weich gekocht. Dann mischt man ein Stück Butter darunter und läßt etwas auskühlen. 3 Eigelb und 1 Tasse geriebenen Käse mengt man dann zu dem Reis, zieht den Schnee der Eiweiß darunter, füllt in eine gebutterte Form und bäckt den mit Butterstücken belegten Reis im Ofen goldbraun.

**Fischaufguss.** Zwei kleinere Hechte werden gut gereinigt und ausgenommen, dann aus Haut und Geräten gelöst, sehr fein gehackt und mit Petersilie in einem ziemlich großen Stück Butter unter ständigem Rühren einige Minuten geschmort. Dann fügt man 1 Löffel Zitrone, 100 Gramm entgrätete, gehackte Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, etwas Mustard und wenn nötig noch Salz bei. 1/2 Liter dicken, sauren Rahm verquirlt man mit 3—4 Eigelb und einigen Löffeln Brotsamen, gibt dies zu der Fischmasse, zieht die schaumig geschlagenen Eiweiß darunter, füllt in eine gebutterte Form und bäckt den Aufguss 3/4 Std. in einem mäßig warmen Ofen.

**Rhabarberaufguss.** Man kocht abgezogene, klein geschnittene Rhabarberstengel mit Zucker zu Brei. Unterdessen kocht man 1/2 Pfd. Nudeln in Salzwasser weich, gießt es ab und rührt ein Stück Butter zu den Nudeln. Nun gibt man abwechselnd Nudeln und Rhabarber in eine gebutterte Aufgussform, gießt über die letzte Nudellage ein mit Milch verflopfes Ei, streut Butterstücken darauf und bäckt den Aufguss 20 Minuten.

**Sagoaufguss.** 125 Gramm Sago wird überbrüht und in 1/2 Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, der sich von der Pfanne löst. Dann rührt man 50 Gramm Butter zu Rahm, gibt nach und nach 3 Eigelb, 50 Gramm Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale, 40 Gramm gewiegte Mandeln und den Sago-brei dazu, zieht das schaumige Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Aufguss eine knappe Stunde im Ofen.

**Feiner Makkaroniaufguss.** Ganz dünne Makkaroni werden etwas zerbrochen und in Salzwasser gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, vermischt die Makkaroni mit in Butter gebühten Pilzen, einigen Löffeln geriebenem Käse, in Butter gelb gerösteten Zwiebeln und einigen Löffeln Bratenjus oder Fleischbrühe. Die Makkaroni werden in eine gebutterte Form gegeben, mit 2 fest geschlagenen Eiern übergossen und kreuzweise mit Büchspargeln belegt. In die Zwischenräume streut man gewiegten, gekochten Schinken und Butterstücken und bäckt den Aufguss im Ofen bräunlich. E. R.